SUPPLÉMENT
A LA REVUE DE MYCOLOGIE
Principaux collaborateurs :
A. Bessin, C. Fauvel, Dr Guétrot, H. Romagnesi
Tome II, numéro 5. — 1er octobre 1937

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
25 JAN 1938

Chronique anecdotique

POLICE ET MYCOLOGIE

Par ce doux matin d'automne, notre compagnie de mycologues s'était engouffrée dans le train avec un joyeux empressement. Nous devions gagner Orry-la-Ville et herboriser dans la forêt de Coye. Les boîtes de botanistes, filets, paniers... emplissaient les porte-bagages. Chacun s'était muni de son déjeuner et des topettes de vin, mal calées, venaient s'entre-choquer avec un petit bruit plein de promesses.

Il y avait là : le chef de cabinet d'un ministre (grosse personnalité du jour et qui l'est restée), un professeur en Sorbonne, un ingénieur-agronome, un médecin, un pharmacien, un commissaire de police, un original professeur de néo-thomisme que nous appellions *Monsieur le Philosophe*, un bijoutier, un aviateur venu à nous depuis peu. Il y avait encore... mais au fait, des mycologues seulement se trouvaient là. Qu'importe le reste, puisque nous étions partis pour cueillir des champignons et que, dans ces sortes de réunions, on ne parle que *champignons*.

Le bijoutier avait tiré de sa poche un bel échantillon de *Pleurotus ulmarius*, venu sur un arbre malade devant son magasin. « Cette cryptogame à chair très ferme, lui dit le pharmacien, n'est pas rare sur les ormes souffreteux des voies parisiennes où elle atteint souvent un très gros volume » ; et il indiqua la façon de la préparer. Le chef de cabinet déroula une vaste feuille administrative renfermant une sorte de crêpe ouaté recouvert d'une poussière orange, qu'il nous passa. C'était un *Merulius lacrymans* découvert par lui, la veille, dans une salle d'archives, rarement visitée, de son ministère. Et les commentaires allaient leur train, les pipes et les cigarettes de même.

L'aviateur, qui n'avait encore rien dit, sortit de son portefeuille une coupure de journal fanée et nous demanda si nous avions lu cet entrefilet. C'était un petit papier, déposé jadis le long des colonnes d'un grand quotidien, par le docteur L..., de Lyon. Nous connaissions tous cet article, hélas !, mais nous eûmes une sorte de plaisir sadique à l'entendre à nouveau (1).

(1) Voir *Le Journal*, numéro du 9 septembre 1929.

Le Pharmacien. — Devrait-il être permis de dénaturer ainsi la vérité!

L'Ingénieur. — J'ai consommé souvent, sans la moindre gêne, le *Boletus Satanas,* qui passe pour un mauvais garçon et le pire des bolets. C'est un champignon à chair autrement compacte que le *Pleurote de l'orme.* Il constitue un mets lourd et même indigeste pour certains estomacs, s'il est insuffisamment cuit. Combien de champignons sont dans ce cas.

Le Bijoutier. — Et combien de mets qui ne sont pas des champignons sont aussi dans ce cas. C'est un fait, qui n'est plus à démontrer, qu'il n'existe pas de bolet toxique...

Le Docteur. — Et que, dans *tous* les cas d'empoisonnement connus, les ramasseurs ont toujours été d'ignares imprudents et jamais des mycologues à aucun titre.

Le Pharmacien (*clignant de l'œil vers le docteur*). — Voici un nouvel exemple des sottises que peut dire un médecin quand il sort de sa spécialité.

L'Ingénieur. — Y a-t-il, je vous le demande, un groupe de champignons plus commodément identifiable que les Marasmes? N'ont-ils pas la propriété de se dessécher sans pourrir? C'est au point que l'on pourrait conseiller à un débutant : « Etale ta récolte sur un journal et attends une semaine. Si quelques-uns de tes champignons ne se putréfient pas, comme feraient des coloquintes au milieu de melons, aiguille ta clé dichotomique vers le genre *Marasmius.* »

L'Agronome. — Existe-t-il, d'autre part, une famille dont les espèces soient plus faciles à distinguer entre elles? Qui ne connaît soit la tige filiforme et le *collarium* de l'élégant et minuscule *Marasmius rotula,* soit ce petit chat botté qui s'appelle à juste titre *marasme guêtré...*

Le Médecin. — Et nous savons tous de quelle façon *Marasmius scorodonius* attire l'attention sur le terrain...

Le Philosophe. — Humblement dissimulé parmi les feuilles et presque invisible, ne doit-il pas dire, lui aussi : « ... *ego novi virtutem de me exiisse* (1) » lorsqu'il s'est trahi par son parfum?

L'aviateur. — N'oubliez pas qu'il est utilisé par certains charcutiers d'Allemagne pour donner son bouquet au saucisson à l'ail et autres *delikatessen.*

Le Philosophe. — Cette façon de faire fi de la vérité, involontairement ou de plein gré, peut-elle être compatible avec les fonctions d'expert judiciaire?

Le Professeur. — Mais cette façon de piétiner la syntaxe, ne l'avez-vous pas aussi remarquée? Pas trois mots dans cet article employés dans leur sens exact. Que pensez-vous de : « ... renouveler un

(1) *Luc.* VIII. 46.

geste révélateur... répandre une passion... ramasser avec extase... empoisonner des relations estivales ». Et que vous semble de ces épastouflantes expressions : *ventre pathétique,* ou *alcaloïde affolant?* Est-ce là langage d'un homme qui se pique de science et fait vaniteusement étalage de son titre sous signature? Nous y trouvons, bien au contraire, d'excellents exemples de cet idiome de bas journalisme si spirituellement critiqué, tant par le regretté Marcel Schwob, que par ces messieurs du Grammaire-Club.

L'Ingénieur Agronome. — Que de grands botanistes! Que de parfaits savants se sont formés dans nos modestes sociétés. Le regretté Galzin, co-auteur de ce monument qui s'appelle *la Révision des Hyménomycètes de France,* ne se servait pas de microscope. Et l'illustre Persoon, le père de la Mycologie, quoique n'utilisant pas de microscope, sut distinguer basidiomycètes et ascomycètes, même quand ils se ressemblent.

Le Chef de Cabinet. — Vous trouvez alors que l'article dont nous venons d'entendre lecture est mensonger?

Une voix. — ... déclamatoire

Une autre voix. — ... emphatique!

Une troisième. — ... incorrect!

Le Chef de Cabinet. — Il n'est pas douteux, d'après vous, que son auteur ignore totalement le sujet dont il parle?

Tous. — C'est l'évidence même!

Le Chef de Cabinet. — Qu'il y fait preuve d'une extrême légèreté d'esprit?

Tous. — Cela va de soi!

Le Chef de Cabinet. — ... qu'il importerait pour le bon renom des mycologues et de la Mycologie d'en tirer vengeance éclatante?

Tous (*moins le philosophe*). — Les dieux vous entendent!

Le Chef de Cabinet. — Eh bien! mes chers collègues et amis, satisfaction vous a été donnée, et, je puis bien le dire, dans un grand style. Le poste envié et rémunérateur de Directeur de l'Identité Judiciaire de Paris venait d'être déclaré vacant. J'appris la candidature de notre mycophobe lyonnais. Un quotidien du matin le donnait même comme ayant toutes les chances. Cet article me revint tout naturellement en mémoire. Je me dis que les brochures, les traités, les écrits de son auteur devaient bien être de la même mouture que son article. Un technicien, qui est en même temps averti mycologue, put facilement me démontrer qu'on y trouve surtout un démarcage de l'œuvre originale d'Alphonse Bertillon. Nanti de ces renseignements, j'allai trouver *M. Qui-de-Droit.* Je n'eus pas de mal à gagner ma cause, mais je ne partis point sans qu'eut été donné, en ma présence, le coup de téléphone, nécessaire et péremptoire, qui, à mon intime jubilation, coupa brutalement les ponts entre Lyon et Paris.

Tous. — Bravo! Bravo!

Le Pharmacien. — Voici bien cette fois, une victime authentique de la *mauvaise* chanterelle et des bolets *affolants*. *C'est la première*. Je demande que le fait soit consigné dans nos archives.

(*Proposition adoptée à l'unanimité.*)

Le Commissaire de Police. — Voulez-vous me permettre de sortir moi aussi mes petits papiers?

Le Philosophe (*narquois*). — Pour vous, c'est plus naturel...

Tous. — Laissez parler!

Le Commissaire de Police. — Connaissez-vous le passage, heureusement d'un autre style et d'une toute autre allure, où M. Paul Valéry vitupère les botanistes classificateurs? Cela se trouve dans la *lettre de Madame Emilie Teste*. Je vous en donne lecture.

M. Teste... se déplace lentement entre les « planches » à étiquettes vertes, où les spécimens du règne végétal sont plus ou moins cultivés. Il jouit de cet ordre assez ridicule et se complait à épeler les noms baroques :

Antirrhinum Siculum
Solanum Warscewiezii!!!

Et ce *Sisymbrifolium*, quel patois!... Et les *Vulgare*, et les *Asper*, et les *Palustris*, et les *Sinuata*, et les *Flexuosum*, et les *Proealtum!!!*

— *C'est un jardin d'épithètes*, dit-il l'autre jour, *jardin dictionnaire et cimetière...*

Et après un temps, il se dit : « *Doctement mourir... Transiit classificando..* »

Or, je vous demande, égratigner ainsi le derme des botanistes classificateurs, n'est-ce pas taquiner désagréablement les modestes mycologues que nous sommes tous ici? Je me dis, moi aussi, que la pose de ces élégantes banderilles appelait une riposte.

Le Professeur. — Il fallait interdire l'accès de la Coupole à l'auteur du « *toit tranquille où picoraient des focs* ».

Le Commissaire de Police. — Je ne le pouvais et, convenez-en tous, la sanction eût été disproportionnée. Ma petite vengeance n'en garda pas moins une allure, si j'ose dire, *académique*.

Le Pharmacien (*rallumant sa pipe*). — Contez-nous cela.

Le Commissaire de Police. — Bien volontiers. Mais pour la parfaite compréhension de mon histoire, je dois vous familiariser préalablement à une pratique courante de notre métier. Ce sera bref. Lorsqu'on envoie, à l'Infirmerie spéciale, un aliéné dont l'identité est inconnue, ce qui est fréquent, on dresse un très court procès-verbal. Il est recommandé d'y mentionner aussi exactement que possible les réponses faites par *l'aberrant*. Dans la nature de ces réponses, l'aliéniste trouve une première base pour juger s'il est en présence d'un mégalomane, d'un persécuté, d'un sadique... etc., tous troubles mentaux différents, soignés dans des asiles différents. Ceci connu, je vous donne lecture d'un de ces procès-verbaux. Je l'ai rédigé par un chaud dimanche du dernier été.

« Envoyons d'urgence à l'Infirmerie Spéciale un inconnu paraissant âgé de 55 ans, rencontré par les agents, errant et gesticulant sur les berges de la Seine.
Questionné sur son état civil, a répondu :
— *Ce sera pour la prochaine fois! pour la prochaine et pour l'autre fois, une infinité de fois, un désordre de fois.*
Questionné sur ses moyens d'existence, a répondu :
— *Je gagne et perds. Je perds et gagne.*
Questionné sur le motif de sa présence au bord de la Seine, a répondu :
— *Je me livre à la transmutation monotone de l'eau en eau et de moi en moi.* »

A l'Infirmerie spéciale, un quart d'heure plus tard, mon client fut reçu par le célèbre aliéniste, Docteur Trouvil-Baume. Lisant les réponses consignées, il conclut : « C'est un parfait aliéné, le doute n'est pas possible. Bouclez-le! » Et se tournant vers son interne, il répéta comme un écho, à diverses reprises : « *La transmutation monotone de l'eau en eau et de moi en moi.* » Puis il conclut : « J'hésite entre la mégalomanie et le délire de la persécution. Savez-vous tout de même qu'il pourrait être dangereux, cet animal-là! Faites-lui donc passer de suite la camisole de force! »...

A cet endroit de son récit, l'orateur marqua une longue pause, qui fit à d'aucuns l'effet d'un point final.

Le Philosophe. — Il n'y a pas de temps pour l'*estude*, a dit Montaigne, et l'on doit s'instruire à tout âge. Vous venez de nous initier agréablement à l'un des secrets de l'Infirmrie du Dépôt; nous n'aurons pas perdu notre journée. Mais dans les prolégomènes de votre récit, il a été question des impertinences de l'immortel Paul Valéry au regard des systématiciens. Or, j'avoue n'apercevoir pas la relation de cause à effet...

Le Commissaire de Police (*vivement*). — Où avais-je la tête? J'ai omis de dire qu'incapable de comprendre un mot dans le flot de paroles de mon loufoque, et partant, de transcrire ses réponses, je m'étais contenté de copier, comme étant les dites réponses, des fragments d'une poésie de M. Paul Valéry, que j'avais sous les yeux. Elle porte le titre « *Comme au bord de la mer* ».

Le Professeur. — Ainsi, vous venez de nous lire des vers de Paul Valéry?

L'Aviateur. — Mais ça ne rime pas!

Le Commissaire de Police. — Mon loyalisme a été entier et je n'ai rien changé à l'œuvre du poète; j'ai simplement mis les *vers* à la queue-leu-leu, sans respecter la disposition typographique...

Le Professeur. — O Stéphane Mallarmé! et vous douce Geneviève, voilez-vous la face!

Le Commissaire de Police. — Voici d'ailleurs dans son intégrité la fin complète de cette *célèbre* poésie :

Ce sera toujours pour une autre fois!
Pour la prochaine et pour l'autre fois,

Une infinité de fois!
Un désordre de fois!
Entends indéfiniment, écoute
Le chant de l'attente et le choc du temps,
Le bercement constant du compte,
L'identité, la quantité,
Et la voix d'ombre vaine et forte,
La voix massive de la mer
Se redire : je gagne et perds,
Je perds et gagne...
Oh! jeter un temps hors du temps!
Plus que seul au bord de la mer,
Je me livre comme une vague
A la transmutation monotone
De l'eau en eau
Et de moi en moi...

Alors que les rires allaient en s'apaisant, nous vîmes notre ami *le Philosophe* enlever posément l'élastique qui maintenait clos un petit carnet à tranches dorées et relié en chagrin noir. Il se fit à la minute même un silence déférent.

Le Philosophe. — Contre ces blasphémateurs sacrilèges qui piétinent nos agarics cespiteux, détruisent l'harmonie de nos *cercles de sorcières*, en embouchant la *trompette des morts*, je dois vous confesser que malgré les conseils d'Aristote vivifiés par le souffle de l'Ecole (*ce mot* Ecole *prononcé avec emphase fait sourire ironiquement le professeur en Sorbonne*). j'ai dû, moi aussi, pour défendre le bon renom de la Mycologie...

Mais nous ne sûmes point ce matin-là, par quel irréfutable syllogisme, au moyen de quel invincible argument en *Baralipton*, notre philosophe avait fait triompher les idées qui nous étaient chères. Notre train entrait en gare. Nous eûmes tôt fait de nous égayer dans les sous-bois, où, dès l'orée, des champignons, à foison, tendaient leurs parasols versicolores.

Camille Fauvel.

LES CHAMPIGNONS DESTRUCTEURS DES CHARPENTES D'HABITATION

III. — **Protection contre la Mérule** (1)

Aspect juridique du problème.

Peut-on reconnaître un bois attaqué par la Mérule d'un bois sain?

Pendant longtemps, la jurisprudence française s'est appuyée sur le principe erroné selon lequel un architecte devait être capable de

(1) Voir la première étude sur la Mérule dans le Supplément N° 1 à la *Revue de Mycologie*, 1er février 1937.

reconnaître toujours un bois contaminé d'un bois sain : par conséquent, sa responsabilité se trouvait en cause par le fait que, n'ayant pas su faire cette distinction, il avait involontairement mais imprudemment introduit le champignon coupable — la Mérule surtout — dans l'habitation plus tard contaminée. Plusieurs procès se sont ainsi terminés par un acte de responsabilité qui s'est traduit par la ruine de certains architectes.

C'est au professeur Louis Mangin que revient le grand mérite d'avoir posé le problème juridique sur son véritable terrain scientifique et non plus sur des présomptions. Il a su faire admettre ce principe fondamental d'après lequel *il n'y a pas de moyen pratique pour reconnaître si un bois de construction paraissant intact est vraiment sain ou non*, et il est même parfois difficile, dans des cas de contamination légère, de l'établir scientifiquement.

On a cru que certaines substances colorantes, appliquées sur un bois suspect, permettaient, en lui apportant une coloration différente de celle normalement notée sur un bois sain, de reconnaître la contamination. Mais les différences sont subtiles, et, si le bois est attaqué depuis peu, non ou à peine décelables. Il n'y a donc pas lieu pratiquement d'en tenir compte.

D'autre part, la prétendue reconnaissance d'un bois suspect, faite au microscope, est sujette à caution. Les filaments du champignon dans un bois en apparence sain, mais contaminé, sont tellement fins et parfois si localisés, qu'on ne peut rien conclure d'une observation négative et, d'autre part, si l'on découvre des filaments sous le microscope, il n'est pas toujours aisé de prouver qu'ils appartiennent bien à la Mérule. Enfin, il existe de nombreux champignons banaux, superficiels et sans gravité, dont les organes reproducteurs ou les filaments stériles peuvent être décelés sur le bois, ou même à quelques millimètres de profondeur. Et cependant leur présence ne saurait être que localisée et sans effet.

Etant donné la grande fréquence de la Mérule, la facilité avec laquelle elle se propage et la difficulté de la déceler quand elle n'est pas encore développée, la lutte contre elle doit résider surtout dans des mesures préventives.

C'est en partant de ce point de vue que j'ai pu faire admettre à mon tour cette indication fondamentale, comme quoi toute pièce de bois ayant séjourné longtemps à l'air humide doit être considérée comme un foyer possible de contamination. J'irai même plus loin : *Toute pièce de bois doit être considérée par l'architecte comme susceptible de véhiculer des germes (mycélium ou spores) de Mérule. Il importe donc que toute pièce de bois soit placée dans des conditions telles que la Mérule n'y trouve aucune possibilité de développement.*

Mesures de protection contre la Mérule (2).

Réception des bois. — Le bois destiné à la construction doit être sec, c'est-à-dire ne pas contenir plus de 15 % d'eau en poids, conformément aux clauses adoptées dans les Cahiers des charges unifiés, rédigés par la Commission permanente de Standardisation du Ministère du Commerce.

Le séchage préalable du bois est donc des plus utiles. Il peut être réalisé, soit par le séchage naturel à l'air libre, soit par le séchage artificiel grâce à la chaleur d'un foyer, soit par le séchage à l'air chaud au moyen d'appareils appropriés.

En tout cas, les bois destinés à la construction ne doivent pas être soumis aux intempéries. Le mieux est de les entreposer dans des locaux vastes, secs et judicieusement aérés. Il est essentiel de ne pas les faire voisiner dans les chantiers avec des bois provenant de démolitions, même si ces derniers paraissent sains.

Fondation et construction de l'habitation. — Lorsque, dans la construction, le plancher bas du rez-de-chaussée est constitué par des poutres et solives en bois, il sera nécessaire d'interposer entre les murs en fondations et ceux en élévation une chape isolante en mortier de ciment ou en asphalte et sur laquelle reposera le solivage.

C'est dans les sous-sols que la Mérule trouve le milieu le plus favorable à son développement. Aussi devra-t-on examiner de temps en temps les poutres, surtout si elles sont en sapin, et veiller à ce qu'une ventilation suffisante règne dans ces lieux.

Dans les faux-planchers en bois, constitués généralement par des solives en sapin avec enduit plafonné à la sous-face et une aire en plâtre à la partie supérieure, on devra ménager dans cette dernière des tranchées perpendiculaires aux solives pour assurer une aération permanente entre celles-ci. De nombreux accidents se sont produits faute d'avoir pris cette précaution indispensable.

Les matériaux alcalins ou hygroscopiques, comme les cendres et escarbilles de coke et de charbon de terre, les scories, l'humus, ne devront jamais être utilisés au remplissage entre solives et poutres, non plus que les substances humides. Le mâchefer, dont l'emploi tend à se généraliser, doit être formellement prohibé : c'est un véhicule parfait pour le développement de la Mérule. Des surfaces considérables de parquet ont été détruites, lambourdes et lames, par suite de

(2) Nous avons pensé que la brochure publiée par la Commission d'Etudes des Ennemis des Arbres (Bulletin N° 2), et dont la rédaction nous fut alors confiée, pouvait être reproduite ici, avec quelques légères modifications. Le texte qui suit, relatif aux mesures préventives concernant la défense contre la Mérule, est presque totalement emprunté à cette brochure.

leur pose au rez-de-chaussée sur des formes en mâchefer, même avec scellement des lambourdes au bitume.

Il ne sera jamais fait emploi de sable de mer dans la construction; on devra veiller à ce que les bois utilisés n'aient pas subi un flottage en eau de mer, source fréquente de contaminations, notamment dans les immeubles situés sur le littoral.

S'il n'y a pas de sous-sols, il sera nécessaire de recouvrir le sol d'une épaisse couche de béton ou d'asphalte, puis d'un lit de gros sable ou de briques concassées au-dessus duquel on disposera le plancher en ménageant des ventilations entre celui-ci et le sol.

Les matériaux hygroscopiques doivent être recouverts d'un enduit isolant à leur base et aux points où ils sont en contact avec des matériaux dont l'humidité est à craindre.

Le crépissage des murs, l'application des peintures, la pose de lambris, parquets, revêtements en bois, etc., ne seront entrepris que le plus tard possible, sur des surfaces sèches.

Les frises des parquets ne devront pas s'étendre jusqu'aux murs, mais en être séparées par un léger vide et on devra éviter, contrairement à l'habitude prise, d'opérer un calfeutrement en plâtre.

On évitera de recouvrir les planchers d'une couche de peinture, de linoléums ou de tapis de caoutchouc, qui retiennent l'humidité dans les bois des solives, des poutres et parquets.

On devra contrôler avec soin l'étanchéité des tuyaux de vidange et des canalisations d'eau, surveiller les infiltrations d'eau pluviale sur les toits et dans les murs.

Enfin, dans les locaux où l'humidité est toujours à craindre (buanderies, celliers, salles de bains, lavoirs), on renoncera autant que possible à l'emploi du bois toujours dangereux en pareil cas.

Mesures à prendre contre l'apport de germes suspects. — Les bois contaminés seront détruits par le feu; on évitera de vendre ou de distribuer les bois attaqués qui risqueraient ainsi de propager la Mérule.

On prendra soin de ne pas employer à la construction des bois ou matériaux provenant d'une maison suspecte.

On examinera toujours minutieusement les caisses, les tonneaux, les buches de bois, destinés à séjourner dans les caves ou les lieux humides, et on s'assurera que des fructifications suspectes ne s'y développent pas.

Enfin, on lavera soigneusement les outils ayant servi aux ouvriers dans une habitation suspecte, et on veillera tout particulièrement au nettoyage des chaussures et des vêtements susceptibles de transporter des germes du champignon.

Hygiène de l'habitation. — Il est indéniable que la Mérule se développe surtout dans les lieux malsains, peu fréquentés, insuffisamment

aérés, dans ceux où l'urine est souvent répandue sans être évacuée. Aussi se rencontre-t-elle fréquemment dans les vieilles maisons, dans les quartiers pauvres où les conditions d'hygiène sont trop souvent défectueuses. Mais on ne peut plus dire qu'elle soit rare dans les habitations modernes où règne une hygiène parfaite, car le séchage insuffisant des bois a provoqué depuis quelques années une recrudescence manifeste des contaminations dans des immeubles neufs et modernes.

Imprégnation antiseptique des bois. — Nous avons vu qu'il était pratiquement impossible de reconnaître un bois légèrement contaminé d'un bois sain. En partant de ce principe, on a été amené à rechercher si l'imprégnation des bois par des produits antiseptiques ne les protégerait pas contre les attaques éventuelles des champignons. Les résultats obtenus depuis quelques années avec certains produits sont tels que l'application de ce procédé doit être maintenant considérée comme indispensable à la sauvegarde des charpentes : le bois de construction doit être protégé par des substances convenables exactement comme les matériaux métalliques le sont par le minium ou des produits similaires, par imprégnation soit par immersion, soit par badigeonnage ou pulvérisation, ou bien, lorsqu'on ne peut déplacer les bois (poutres maîtresses par exemple), par injection (sous 1 atmosphère 1/2 ou 2 atmosphères).

Les produits employés ne seront vraiment aptes à remplir ce rôle que s'ils satisfont aux exigences suivantes : ils doivent être d'une efficacité certaine et prolongée, liquides ou solubles dans l'eau, ininflammables, inodores, toxiques pour les germes mais aussi peu dangereux que possible pour l'homme, ne pas détériorer le bois ou les objets voisins.

Les substances à base de cuivre, de fer et de zinc (sulfates de cuivre, de fer, de zinc, chlorure de zinc, chromate de cuivre, bouillie bordelaise, mélanges de chaux et de sulfate de cuivre) sont peu actives. Les mélanges où entrent des produits ammoniacaux et des sulfates de cuivre ou de zinc ne sont pas recommandés.

Il est, de plus, fort difficile de faire adhérer la peinture sur des pièces carbonylées ou sur du plâtre imprégné de carbonyle ou de produits analogues.

Les *phénols aromatiques nitrés* se révèlent comme d'excellents produits. On les mélange parfois avec le *fluorure de sodium*, composé minéral assez actif qui possède en outre l'avantage d'être d'un prix relativement faible, ou encore avec des *mouillants* destinés à modifier la tension superficielle du produit et à provoquer une meilleure adhérence.

Ces mélanges, peu odorants, offrent des avantages indéniables, mais ils ont l'inconvénient d'être des colorants intenses. Ces mêmes produits sont d'ailleurs utilisés pour les traitements d'hiver des arbres fruitiers (à propos desquels ils ont donné de remarquables résultats) et aussi pour la stérilisation partielle des terres (1).

Seuls, les bois destinés à servir de support à des végétaux (balustrades, caisses à fleurs, etc.), ne devront pas être traités aux antiseptiques, car cette opération peut leur conférer une toxicité vis-à-vis des plantes soumises à leur contact.

Mesures curatives.

Les indications précédentes restent naturellement valables en ce qui concerne les mesures de toute urgence à prendre dans des cas où les attaques sont déjà graves.

Dès que, dans une habitation, on s'apercevra qu'il existe un foyer de contamination, on prendra donc immédiatement les mesures suivantes :

1° On s'assurera de l'étendue exacte des dégâts en visitant avec soin tous les lieux de l'habitation où le champignon a pu se propager avec le plus de facilités : latrines, buanderies, sous-sols, caves, greniers, bibliothèques, etc.

2° On enlèvera les planches, les boiseries, les étoffes atteintes ; on les brûlera dans une cour voisine en prenant toutes précautions pour éviter la dispersion des spores et des fragments de bois infecté.

3° On remplacera les boiseries et les matériaux atteints et détruits par des pièces sèches, donnant toutes garanties possibles d'innocuité, et préalablement traitées aux antiseptiques convenables, ou par du carrelage.

4° On améliorera en même temps la ventilation et la dessiccation des locaux précédemment infectés, en s'inspirant des recommandations données aux pages précédentes, c'est-à-dire en isolant le mieux possible les fondations et les sous-sols des planchers du rez-de-chaussée (2).

R. H.

---

(1) Les produits commerciaux vendus sous les noms d'*Etimolos, Elgétol, Ivernol, Antinonine, Mykanthine, Raco,* se rattachent à cette catégorie de fongicides.

(2) Nous consacrerons notre prochaine étude sur les champignons destructeurs des bois de charpentes (IV),à l'examen des organes de reproduction de la Mérule, et aux critères de détermination d'ordre microscopique de ce champignon.

EXCURSION DANS LA FORÊT DE CHATILLON (1)

En quelques trois heures de Paris, par une route splendide qui permet de traverser la forêt de Fontainebleau et de contempler la cathédrale de Sens, au trésor et aux verrières si justement réputés, puis Châtillon-sur-Seine, que dominent la tour de Gissey et le Château des Ducs, la forêt de Châtillon forme un vaste triangle lécké, à l'Ouest, par la Seine, qui n'est là qu'une étroite rivière, au Nord, par l'Ource, au Sud par le Brévon, ses affluents bien oubliés.

Les essences que l'on rencontre dans la partie méridionale de la forêt, au long des coteaux qui dominent Brémur et Rochefort, sont surtout des hêtres, quelques chênes, beaucoup de noisetiers, de charmes et de *Crataegus* (aubépines). Les conifères y dessinent quelques pinèdes. Le terrain, voisin de la Champagne pouilleuse, est exclusivement calcaire, et s'oppose au Morvan granitique, plus à l'Ouest.

Le mycophage ravi pourra y remplir des paniers de *Cantharellus cibarius*, la chanterelle, la girolle ou gyrole, la lécassine, l'oreillette, la jaunette, etc... Se souvenir que cette espèce est un basidiomycète gymnocarpe (voir *Cours*, p. 6) et vérifier son odeur fruitée rappelant assez bien l'abricot.

Que le spectre de la fausse girolle vénéneuse (référence Larousse) ne trouble pas sa récolte. La fausse chanterelle est en réalité *Clitocybe aurantiaca*, et possède de vrais feuillets, décurrents ; ses stations presque exclusives sont les conifères et sa comestibilité ne fait plus de doute. Le seul champignon orangé coupable de nombreux empoisonnements à forme émétique violente est le *Clitocybe* (*Pleurotus*) *olearia*, phosphorescent à l'obscurité, exclusivement lignicole, mais sur des hôtes variés (olivier, chêne).

Les Russules forment un matériel d'expérience individuelle et familiale, facile à trouver, mais permettant néanmoins l'exercice précis des sens.

Russula aurata a la saveur douce, la couleur rouge mêlée d'or et les lames jaunes bordées de citrin.

Russula atropurpurea possède une saveur assez âcre à la fin, une couleur pourpre foncé et surtout le pied grisonnant nettement à la vieillesse. *Russula depallens* en est une variété claire, vite décolorée, ayant les mêmes lames paille et la même odeur de pomme.

Russula lilacea a la saveur douce, la couleur mauve, les lames blanchâtres, la marge striée, l'aspect délicat et fragile, nacré, d'un coprin, et, elle aussi, la fine odeur de pomme.

Russula luteotacta a une saveur brûlante, la tête rouge, les lames jaune clair et le stipe plus ou moins rosé, se tachant nettement de jaune au frottement. C'est une espèce à rapprocher de *Russula sardonia* Fr. (*drimeia* Cooke), au chapeau généralement plus violet, parfois vert, et dont les feuillets rougissent si remarquablement à l'ammoniaque.

Lactarius volemus (la Vachotte) est un lactaire d'identification facile. Aspect robuste, couleur jonquille, peau pruineuse, lait très abondant, chair douce, lames brunissantes.

Collybia fusipes (la Souchette), espèce fauve au pied fibreux, torsadé et radicant, à spores blanches et lamelles tachetées de brun roussâtre, est coupable de quelques légères indigestions (vieux échantillons).

Mucidula radicata est un grand maigre élancé à la tête plate mucilagineuse et au stipe très longuement radicant. Ce mucilage est général dans ce genre, collybiforme, à spores volumineuses — relativement ! — et lames épaisses.

---

(1) Excursion faite à la fin de juillet 1937 sur les coteaux boisés entre Brémur et Rochefort (vallée du Brévon).

Inocybe corydalina, au chapeau conique et fissuré, de teinte gris verdoyant, possède l'odeur caractérisée de la Fumariacée qui lui a donné son nom : *Corydalis cava.*

Inocybe fastigiata a le même air de famille, quoique plus robuste, souvent bien enfoncé en terre, mais un chapeau de couleur ocre vif, couvert de fibrilles radiales serrées, avec des lames olivâtres.

Sous les pins, *Boletus granulatus* montre sa tête brune à cuticule visqueuse séparable sous laquelle il cache des pores bien jaunes, souvent pleurant des larmes lactescentes. On l'a considéré comme une forme saisonnière de *Boletus luteus,* dont l'anneau violacé doit être regardé comme collerette de formation tardive, ne dérivant pas du voile général comme celui des Amanites, mais provenant d'une soudure entre le bord du chapeau et le sommet du stipe. Son voisin de station, *Boletus bovinus,* a la tête plus claire, la chair plus molle, et les pores toujours larges et décurrents sur un stipe fibreux.

Enfin, *Ciliaria scutellata* et *trechispora,* ascomycètes aux disques rouges dont les bords sont ciliés de noir, décorent d'une teinte chaude ce sol ingrat.

Georges Bloch-Lafon.

LES NOMS VULGAIRES DES CHAMPIGNONS

Afin de répondre au désir de plusieurs de nos abonnés, nous croyons devoir mentionner ici un certain nombre de noms vulgaires régionaux français s'appliquant à des champignons dont la comestibilité, la toxicité ou les propriétés médicinales sont reconnues. Nous commencerons aujourd'hui la publication de ces synonymes par la liste de quelques Lactaires et Russules. Les espèces inoffensives, médiocres ou coriaces n'ont aucune indication particulière. Celles dont le nom est précédé d'un astérisque * sont de bons comestibles; de deux astérisques **, des comestibles délicats; d'une croix +, suspects, indigestes; de deux croix ++, toxiques non mortelles; de trois croix +++, mortelles.

Lactaires :

Lactarius piperatus : Lactaire poivré; Lactaire des Charbonniers, Aburon, Lamburon, Tathyron, Eauburon, Poivré, Pibri, Vache blanche, Chavane.

\+ *L. torminosus :* Lactaire à toison, Lactaire aux tranchées; Agaric meurtrier, Morton, Mouton zoné, Raffoult, Cabre.

* *L. volemus :* Lactaire grosse poire, Lactaire à lait abondant; Doré, Vachotte, Vélo, Viau, Rougeole à lait doux, Lamburon.

L. insulsus et *zonarius :* Lactaire insipide, Lactaire zoné; Bolet lotresse, Bourugo, Roussillons.

L. subdulcis : Lactaire presque doux; Laytiron.

\+ *L. rufus :* Lactaire roux; Calalos.

L. vellereus : Lactaire velouté; Sanguin blanc.

* *L. deliciosus :* Lactaire délicieux; Lactaire à lait rouge; Briqueté, Sanguin, Vache rouge, Barigoule, Rouzillon, Catalan, Polonais, Pinatell.

** *L. sanguifluus :* Lactaire à lait sanguin; Vineux, Catalan, Pinatell.

Russules :

Russula delica : Russule sans lait; Prévat, Colombine, Colombine blanche.

** *R. virescens :* Russule verdoyante; Palomet, Palombette, Vert, Cul vert, Vert bonnet, Verdet, Berdet, Berdetto, Berdanelle, Berdanel, Berdanello, Bise vraie, Cruague, Iraux-Cher.

** *R. cyanoxantha :* Russule bleu-jaune, Russule cyanoxanthe; Russule Charbonnier, Charbonnier, Charbonnière, Colombine verte.

** *R. heterophylla :* Russule à feuillets variables; Bisotte, Vert bouteille, Verdette.

* *R. alutacea, integra* et *Romellii :* Russule alutacée, Russule couleur de cuir; Bise rouge, Colombine rose, Crusolo, Fayssé, Rougioú.

R. xerampelina, variété *erythropoda :* Russule xerampeline à pied rouge, Russule à odeur d'écrevisse; Rougiou, Bise rouge.

R. lepida : Russule jolie; Cul rouge, Rouge, Cualbra.

+ *R. emetica :* Russule émétique; Émétique, Faux fayssé, Colombe rouge, Panarole rouge, Escaldabec.

(*A suivre.*)

INFORMATIONS

Voyages d'études.

Le savant mycologue H. Sydow est parti le 1er août pour un voyage botanique en Ecuador, au cours duquel il compte recueillir de nombreux échantillons mycologiques, particulièrement des micromycètes.

Flore mycologique de Madagascar.

Le premier tome de la flore mycologique de Madagascar et Dépendances va paraître incessamment. Il comprend les Lactaires et Russules du domaine oriental malgache, par M. Roger Heim, et forme un ouvrage d'environ 200 pages in-8 jésus, enrichi de très nombreuses figures, de 4 planches en couleurs et de 4 planches en noir. On y trouvera non seulement les descriptions détaillées de nombreuses espèces nouvelles, accompagnées de notes descriptives, anatomiques et embryologiques, mais des considérations générales sur la systématique, l'anatomie et la phylogénie de ces deux genres agaricoïdes. Il en résulte que ce volume sera non seulement indispensable aux mycologues qui s'occupent de la flore exotique, mais aussi fort utile aux spécialistes européens et américains des genres *Russula* et *Lactarius,* qui y trouveront de nombreuses données sur les espèces européennes et la classification générale des Astérosporés.

Prix du volume franco de port :

France et colonies françaises : 160 francs. Etranger (1/2 tarif postal) : 180 francs. Etranger (plein tarif postal) : 200 francs.

Les abonnés aux Tomes I, II et III à la *Revue de Mycologie* bénéficient d'une réduction de 10 %.

On sait que cette publication, entreprise sous la direction de M. Roger Heim, avec le concours de l'Académie des Sciences et du Gouvernement général de Madagascar et Dépendances, comportera l'édition successive de divers volumes

consacrés aux différents groupes de champignons — macromycètes et micromycètes — de la flore de l'Empire colonial français de l'Océan Indien. L'état actuel des recherches, sur le terrain et au laboratoire de Cryptogamie du Muséum, le concours de plusieurs collaborateurs, permettent de penser qu'un volume pourra être publié chaque année ou tous les deux ans.

Le Connaisseur de Champignons.

La *Revue de Mycologie* a fait prévoir plusieurs fois la publication de l'ouvrage de M. le Docteur Guétrot : *Le Connaisseur de Champignons*. Des circonstances ont retardé sa mise en vente. Elles sont dues à la crise économique et aussi aux difficultés de réalisation matérielle.

Néanmoins, le Dr Guétrot compte annoncer bientôt la publication de cet ouvrage, entièrement nouveau, non seulement par le plan, mais aussi par la présentation des images et du texte, et qui aura sa place désignée dans la bibliothèque de tout amateur mycologue.

REVUE DE MYCOLOGIE.

Abonnements.

Le Comité de Direction de notre *Revue* se trouvant, comme toutes les Revues et Sociétés scientifiques, dans une situation nouvelle résultant des augmentations énormes des prix d'impression (jusqu'à 60 %), de photogravure (jusqu'à 80 %), et d'affranchissements postaux, a dû à son regret majorer à partir du 1er septembre 1937 les tarifs des abonnements à la *Revue de Mycologie*.

Cependant, il s'est efforcé de réduire ceux-ci au minimum. L'abonnement français est porté à 60 francs, l'augmentation minime devant compenser celle des frais d'envois. L'abonnement étranger comprendra maintenant deux tarifs, ainsi que les périodiques le font généralement, selon que l'envoi bénéficie ou non d'une réduction de 50 % (Convention de Stockholm).

Les abonnements étrangers bénéficiant de cette réduction seront portés à 80 francs, ceux qui ne bénéficient pas de cette réduction à 100 francs. De cette façon, la plus grande partie de nos abonnés étrangers, qui appartiennent à la première catégorie, ne subiront donc qu'une faible augmentation, qui ne correspond même pas à la dévaluation du franc et à l'augmentation des tarifs postaux.

Il a été décidé, d'autre part, que les abonnements souscrits en France par les libraires étrangers, par l'intermédiaire d'un libraire français en assurant l'envoi, seront facturés *au prix étranger correspondant*, avec 20 % de réduction. Les abonnements souscrits directement par les libraires étrangers subiront 12 % de réduction sur le prix fort, les frais de poste et de correspondance restant à la charge de la Revue.

Malgré plusieurs rappels faits dans la Revue, un certain nombre de nos abonnés n'ont pas encore réglé leur abonnement au Tome 1937. Dans le numéro de septembre, un nouvel appel a été fait et il a été annoncé que le prix de l'abonnement pour l'année 1937 serait compté au nouveau tarif pour les retardataires. Un certain nombre de ceux-ci subsistant, la récupération complète de tous les abonnements français et étrangers retardataires sera effectuée *aux nou-*

veaux tarifs, entre le 15 et le 20 octobre. Les abonnés au Tome II, non en règle, peuvent donc encore régler leur abonnement *à l'ancien tarif, avant le 15 octobre dernière limite.*

Publications.

Nous avions annoncé précédemment la publication d'une mise au point d'ensemble sur les Truffes, par M. G. Malençon. L'importance de ce manuscrit aujourd'hui terminé, est telle, qu'il s'agit, en fait, d'une véritable monographie du genre *Tuber :* historique, morphogénie, organographie, classification, culture, accompagnée de nombreux dessins, et constituant la plus importante contribution, à la fois pratique et scientifique, qui ait été apportée depuis longtemps à l'étude des Truffes.

Aussi le Comité de Direction a-t-il décidé que ce prochain mémoire serait publié hors série, au début de 1938. *Tous les abonnés qui auront souscrit et réglé leurs 3 abonnements aux Tomes I, II et III, recevront gratuitement cette importante publication additive.* Toutes les personnes qui compléteront, durant l'année 1938, leurs 3 abonnements, recevront à leur tour gratuitement ce travail. D'autre part, celui-ci sera mis dans le commerce et vendu à part. Il ne fera pas partie de l'abonnement souscrit isolément au Tome III par des personnes non abonnées aux Tomes I et II, qui devront donc l'acheter si elles le désirent.

Ce mémoire hors série sera vendu au prix de 40 francs pour la France, 50 francs pour l'étranger demi-tarif postal, et 60 francs pour l'étranger plein tarif postal.

Ainsi les abonnés aux Tomes II et III, par exemple, qui compléteront leur collection en rachetant le Tome I, ayant droit gratuitement au Mémoire sur les Truffes jouiront, en fait, d'une réduction de plus de 50 % sur le prix du Tome I. Nous ne saurions donc trop engager nos correspondants qui se trouvent dans ce cas à profiter de cette offre exceptionnelle. Par la suite, la Revue s'efforcera autant qu'il sera possible de favoriser à nouveau ses abonnés par des mémoires hors série similaires à celui que nous allons publier.

Avec le Supplément n° 6 du 1^er^ décembre 1937, on trouvera :

Le deuxième fascicule du cours pratique publié par la Revue de Mycologie ;

Les numéros 11 et 12 de l'exsiccata comprenant respectivement le Puccinia Antirrhini, *ou Rouille des Mufliers, et la Rouille des Aiguilles du pin* (Peridermium oblongisporum *Kleb.*).

L'article précédemment annoncé sur les teignes de l'homme paraîtra dans le Supplément n° 6, illustré de plusieurs photographies.

La fin du travail de M. le Docteur Guétrot sur le poison phalloïdien a été remis à une date ultérieure, d'accord avec l'auteur, certaines expériences et vérifications en cours d'exécution ayant retardé la mise au point définitive de cette dernière partie.

Le secrétaire général technique, gérant du Supplément : L. Méry.

Etablissements Busson, impr., 117, rue des Poissonniers, Paris.

SUPPLÉMENT
A LA REVUE DE MYCOLOGIE

Principaux collaborateurs :
A. Bessin, C. Fauvel, Dr Guétrot, H. Romagnesi

Tome II, numéro 6. — 1er décembre 1937

Chronique anecdotique

AU SUJET DE LA PRÉTENDUE TOXICITÉ D'*ARMILLARIA MELLEA*

■

Les opinions ont beaucoup varié sur la toxicité et la comestibilité de *l'Armillaire couleur de miel* (ou *Tête de Méduse* ou *Souchette*), tant pour l'homme que pour les animaux.

Les vieux auteurs regardaient ce champignon comme vénéneux. Persoon, le père de la mycologie, le qualifie de *valde venenatus*. Son opinion a persisté pendant longtemps. Toutefois, en 1855, Leveillé, rédigeant le nouveau texte de l'iconographie de Paulet, s'exprime ainsi : « Ce champignon, malgré les observations de Paulet, est très bon. Trattinnick dit qu'on en apporte tous les ans des quantités considérables sur le marché de Vienne. »

L'affirmation de Leveillé n'a réussi que difficilement et partiellement à se faire jour.

— Est comestible, dit Costantin, mais constitue un aliment grossier... (*Atlas des Champignons*, p. 36).

— Comestible peu recherché (L.-M. Gautier, *Les Champignons*, p. 412).

— Comestible après cuisson dans l'eau (Bigeard et Guillemin, *Flore*, Tome I, p. 69).

— Comestible, indigeste, d'après Maublanc (*Les Champignons de France*, Tome I, p. 86.)

— Est très contesté au point de vue alimentaire (A. Vivargent, *Les Champignons de la région d'Othe*, p. 68).

On pourrait prolonger ces citations, à peu près concordantes chez les auteurs.

Notre regretté collègue, J. Jaccottet, expose ainsi l'opinion des mycologues suisses à ce sujet : « L'Armillaire couleur de miel est comestible. Elle se vend couramment sur les marchés de la Suisse romande. Toutefois... ne prendre que les chapeaux jeunes et en parfait état. Il faut les blanchir sérieusement et jeter la première eau. Cette eau est

toxique pour les porcs. Le *Journal de Médecine et de Zoologie* de Janvier 1911 cite le fait curieux que l'eau dans laquelle on avait cuit 2 kg. 1/2 d'Armillaire couleur de miel ayant été mélangée à la nourriture de quatre porcs ceux-ci furent empoisonnés. Trois moururent et l'on ne sauva le quatrième qu'à grand'peine (*Les Champignons dans la nature*, p. 68) ».

Nous voici donc en présence de deux affirmations à peu près universellement admises : 1° champignon *suspect* ou *comestible médiocre* pour les humains ; 2° champignon *mortel* pour les porcs. Que convient-il d'en penser ?

***

En ce qui concerne le premier point, nul doute pour moi qu'*A. mellea* soit un bon comestible. Je l'ai consommé, à de nombreuses reprises en grande quantité et servi à bien des commensaux. Il a toujours été trouvé excellent. Il n'a jamais causé ni indigestion, ni malaise, bien que toujours servi sans ébullition préalable. A mon avis, tout doit dépendre de son degré de fraîcheur et du tour de main de sa préparation culinaire.

Poussant ordinairement sur les vieux troncs, ou au pied des arbres, partiellement abrité des intempéries, ce végétal, à chair ferme, se conserve assez longtemps, là où il est venu, dans un apparent état de fraîcheur. La *Collybie à pied de fuseau* est dans le même cas. Il faut donc avoir soin de ne cueillir que des exemplaires jeunes, alors que les lamelles sont encore presque blanches et non tachées de roux. Parfois cependant, faute de mieux, j'ai consommé, sans dol, des sujets parfaitement adultes, à large chapeau, et dont les feuillets avaient perdu en grande partie leur couleur claire. Le pied, très fibreux, est à rejeter.

Pour la cuisson, je procède ainsi.

Le chapeau est coupé en morceaux de quelques centimètres carrés et projeté dans *un peu* d'huile très chaude. Il y est rissolé vivement, à grand feu, en remuant pour qu'il ne brûle pas. Le champignon abandonne ainsi son eau de végétation. Jeter cette dernière, au bout de 5 à 6 minutes, si elle est trop abondante — ce qui a surtout lieu chez les exemplaires adultes. Ajouter le beurre nécessaire et sauter, comme des champignons de couche. Ce mets étant naturellement très fade, épicer suffisamment et ajouter sans parcimonie ail ou échalotte, selon que l'on veut présenter le plat *à la Bordelaise* (échalotte) ou *à la Provençale* (ail). En ce qui me concerne, j'utilise un mélange des deux. Verser dans un plat chaud et saupoudrer de fines herbes.

La première partie de la cuisson, dans un peu d'huile, n'a pour but que de gagner du temps. En effet la température du beurre bouillant est de 120° environ, celle de l'huile, selon les espèces, de 100° au moins supérieure. En commençant la cuisson au beurre — ce que j'ai essayé — et en laissant évaporer l'eau de végétation, le champignon perd sa consistance ferme et croquante, qui le rapproche, de ce côté, du bolet bronzé.

L'armillaire abandonne complètement l'amertume désagréable qu'il possède lorsqu'il est cru.

*
**

La toxicité d'*A. mellea* pour les porcs reste universellement admise aujourd'hui. Aucune opinion divergente sur ce deuxième point. Le Dr. E. Martin-Sans, dans l'Empoisonnement par les Champignons (1929), s'y étend longuement (page 166) :

M. Morel, Directeur des Services sanitaires vétérinaires de la ville de Saint-Etienne, apporta la très intéressante observation d'un empoisonnement chez des porcs, qu'il compléta par des expériences sur des chiens.

OBSERVATION

(Morel. Abrégé)

Le 12 octobre 1910, Mme B..., de la Côte-Durieu, trouve au matin ses quatre porcs dans un état extrêmement alarmant. L'un d'eux, en voie de trépasser, est saigné immédiatement.

A l'arrivée de M. Morel, tous les porcs restant présentent les symptômes suivants : appuyés contre un objet quelconque ou arrêtés dans un recoin, ils poussent au mur comme dans l'encéphalite aiguë. Le mouvement d'inspiration est accompagné d'un ronflement synchrone, et d'une agitation de tout le corps, sorte de convulsion spasmodique, dominant tous les autres symptômes, qu'on ne peut mieux comparer qu'au hoquet nerveux d'un enfant qui vient de pleurer. Respiration lente, à peine perceptible. Paupières closes ; conjonctive violacée ; ouverture pupillaire normale. Sensibilité cutanée abolie : à l'incision des oreilles ou de la queue, aucune apparence de douleur.

Titubation : comme en état d'ivresse. Si l'on oblige le porc à marcher, les articulations des membres fléchissent toutes à la fois, comme automatiquement, et il tombe brusquement sur le sol où il s'allonge en décubitus latéral complet. Salivation abondante et filante, mais non accompagnée de vomissements, ni d'évacuations alvines, malgré l'administration de 150 grammes de sulfate de magnésie.

Les porcs ont reçu au repas du soir (6 heures), un mélange de pommes de terre saines, choux et poireaux bouillis auquel a été ajoutée l'eau de cuisson d'environ 2 kgr. 5 de champignons, que M. Morel reconnait pour être l'Armillaire couleur de miel, cueillis dans le jardin attenant à l'habitation. Dès ce moment, il est convaincu que l'empoisonnement est dû à ce bouillon de cuisson.

Il termine ainsi (p. 168) :

La vacuité de l'intestin grêle a porté M. Morel « à croire que l'estomac, paralysé dès le début de l'empoisonnement, n'a pu évacuer son contenu, ni dans l'intestin, ni au dehors, malgré la facilité qu'a le porc de vomir ».

*

Il pense que chez les porcs morts en dernier, « le traitement n'a produit aucun effet, soit par suite de l'abolition de la contractibilité des fibres de la tunique musculaire stomacale, soit que le centre vomitif bulbaire ait été annihilé ou que l'empoisonnement ait déjà accompli son œuvre ».

Il a cru devoir interdire l'utilisation de la viande des porcs sacrifiés, « non seulement à cause de l'état congestif des tissus, mais surtout parce que ces viandes pouvaient contenir encore en grande quantité les principes âcres des Armillaires et posséder elles-mêmes des propriétés toxiques ».

Et il conclut :

« La toxicité de l'*Armillaire mellea* dans certaines conditions est donc incontestable... (Il) doit donc être tenu pour un champignon vénéneux à l'état cru, mais dont les principes toxiques sont détruits par la chaleur, quand on le fait frire, ou passent dans l'eau de cuisson au cas d'ébouillantage. » (*Ibid*, pp. 169-170.)

Étudiant la « *Toxicité comparée de certains champignons pour l'homme et les animaux* », dans le Bulletin de la Société Linnéenne de Lyon, du 19 avril 1929, M. Pouchet ne manque pas de citer *l'observation Morel*. Il en ajoute beaucoup d'autres : chat empoisonné pour avoir mangé un reste d'omelette aux champignons, qui n'avait occasionné aucun malaise chez ses maîtres ; persil empoisonnant le perroquet, etc...

Cette abondance même de références m'a rendu sceptique. En ce qui concerne le perroquet, j'ai déjà écrit (1) que je possède, depuis plusieurs années, un psittacidé, très choyé, que le persil n'incommode nullement ; fait déjà connu d'oiseleurs de grande expérience à qui je l'ai conté.

D'autre part, si les mets, dont le champignon constitue le légume ou la garniture, étaient toxiques pour les chiens et les chats, cela se saurait ; le fait serait de notoriété publique. Bien mieux, il n'y aurait plus ni chien ni chat en France. Ne sont-ce pas en effet ces fidèles hôtes de nos demeures qui achèvent les restes des plats familiaux, quand il n'y mettent pas effrontément le museau, lorsqu'on les surveille mal ? A titre d'exemple, j'abrite dans ma villa — en sus de nombreux autres animaux — une demi-douzaine de chiens et de chats. On leur prépare bien, presque quotidiennement, leur pot-au-feu spécial, mais cela ne les empêche pas de réclamer en sus, et d'obtenir, leur petite part des plats qui reviennent de la salle à manger. Or, depuis longtemps, j'ai essayé la comestibilité de plus d'une centaine d'espèces de champignons ; ce sont plus de mille plats de cryptogames qui ont défilé sur ma table. Malgré cela, jamais chien ou chat ne s'est mieux porté que ceux qui vivent dans mon intimité.

---

(1) *Revue de Mycologie* du 1er février 1937. *Supplément*, page 4.

Ces considérations théoriques, et diverses autres, m'ont amené à mettre absolument en doute les expériences ou les observations dont je viens de parler (1).

Ou elles ont été mal faites, ou l'on a mal vu, ou l'on a mal interprété. Je ne nie nullement que les porcs de Mme B. de la Côte-Durieu ne soient crevé en octobre 1910, mais je soutiens que les champignons n'y étaient pour rien.

Pour en avoir le cœur net, étayer sur un fait précis ces conclusions de bon sens, nous nous sommes livrés à la petite expérience suivante :

***

Le 6 octobre dernier (1937), l'éleveur de porcs réputé d'Ivry-sur-Seine, M. Lugan, nous a amené, d'une de ses fermes d'élevage de la Grande Banlieue, un jeune porc pesant dix kilogrammes.

C'est une simple question d'économie qui a fait choisir un sujet de ce modeste poids. Mais l'on reconnaîtra que le poids ne fait rien à l'affaire.

Ce porc a été conduit dans la clinique vétérinaire du Dr. Bourgois, 8, rue de la Maison-Blanche, à Paris. Il était gai, vif et alerte. Les trois vétérinaires de l'établissement, qui ont suivi notre expérience, ont constaté son parfait état de santé. Il avait mangé avant son départ. Entré vers midi, on lui a donné seulement de l'eau à boire, afin de ménager son appétit.

Le lendemain, dimanche 7, il a reçu une pâtée, prélevée dans le baquet de soupe pour les chiens de la clinique. J'y ai ajouté 500 grammes d'*Armillaria mellea*, simplement cuit à l'eau, avec une pincée de sel. L'eau de cuisson (environ 2/3 de litre) et les champignons ont été mélangés à la pâtée.

Le jeune porc a mangé le tout de fort bon appétit.

J'avais cueilli moi-même ces champignons, la veille, dans la forêt de Sénart. Ils constituaient deux lots : 1° un lot de l'espèce type, passablement adulte et même assez avancé, 2° un lot de 300 grammes environ de la variété à anneau sulfurin, dans un parfait état de fraîcheur.

Le sujet n'a manifesté aucun malaise. Il semblait avoir faim dans l'après-midi ; on lui a donné simplement à boire.

---

(1) J'excepte de ces réserves, jusqu'à plus ample informé, les expériences où le *Clitocybe rivulosa* entre en scène. L'interprétation concernant l'identification de ce champignon, d'ailleurs rare dans la région parisienne, varie selon les auteurs. L'un des Clitocybes ainsi appelés par les mycologues semble bien, d'après certaines observations, doué d'une réelle toxicité.

Le lendemain, 8 octobre, l'animal, toujours en parfaite santé, a reçu à midi une deuxième pâtée, composée de son, de farine et d'eau. On y a ajouté, à *l'état cru*, 510 grammes d'armillaire frais, de l'espèce-type, cueillis dans la forêt de Rambouillet par M. Roger Heim et quelques familiers du Muséum d'Histoire naturelle. C'est M. Heim lui-même qui a ajouté et mélangé les champignons à la pâtée. Le porc a mangé le tout avec encore plus d'appétit que la veille. Il recherchait manifestement les champignons dans la masse semi-liquide et en broyait les tiges avec une évidente satisfaction. J'ai fait la remarque qu'il semblait aimer les champignons même amers. Le Dr. Soubes, attaché à la clinique, a expliqué que cela tenait plutôt à la consistance fibreuse, croquante du pied du champignon, qui devait rappeler sous la dent le comportement d'une racine ou d'un tubercule. Les champignons crus ont été avalés en quelques minutes, le reste de la pâtée a suivi. Le baquet a été parfaitement recuré.

Ni dans la journée, ni les jours suivants, le porc n'a manifesté le plus léger malaise.

Il a quitté la clinique le 13. Il se porte fort bien depuis et a plus que doublé son poids (1).

Voici donc un jeune porc de 10 kilogrammes, qui a consommé 1 kilogramme d'armillaire, c'est-à-dire un dixième de son poids, alors que les 4 porcs de l'observation Morel n'avaient avalé que l'eau de cuisson, et l'eau de cuisson de 2 kg 500 seulement de champignons ; soit de 635 grammes de champignons par individu. Mais ils pouvaient peser 100 kg et plus. Si on voulait donc calculer le coefficient de *toxicité* ou de lethalité par kilogramme de chair vive, on apercevrait l'énorme quantité réellement absorbée par notre sujet, au regard des porcs de l'observation ci-dessus rapportée.

De tout cela, il est permis de conclure :

1° L'Armillaire couleur de miel est un champignon parfaitement comestible. Bien préparé, il constitue un mets excellent.

2° L'Armillaire couleur de miel n'est toxique pour les porcs ni à l'état cru, ni à l'état cuit.

Camille Fauvel.

---

(1) La *Revue de Mycologie* remercie bien vivement le Dr. Bourgois, ainsi que ses deux collaborateurs, les Docteurs Meninski et Soubes, pour l'aide précieuse qu'ils nous ont apportée dans la réalisation de cette expérience.

LES CHAMPIGNONS PARASITES DE L'HOMME

V. — Les Teignes du cuir chevelu.

Généralités

Le mot teigne, jusqu'au milieu du XIX^{e} siècle, désignait à la fois les parasites des régions pileuses de l'épiderme, et les maladies qu'ils déterminent. Les parasites envisagés étaient des parasites de nature inconnue ou des parasites animaux, principalement des acariens. Lorsque les parasites végétaux furent découverts, le sens du mot teigne fut précisé, sinon dans le langage populaire, du moins dans le langage technique. Depuis les travaux de Bodin, Gruby, Malmstein et autres, le mot teigne désigne l'ensemble des parasites végétaux qui déterminent des lésions des poils ou des zones pileuses de l'épiderme. Cependant, par extension, on désigne par le mot teigne l'ensemble des lésions déterminées par ces parasites végétaux, et encore quelques maladies donnant des lésions semblables, mais dont l'agent pathogène n'est pas un parasite végétal, telle la teigne amiantacée.

Les lésions déterminées par les teignes ont des aspects cliniques qui se rapportent à trois types très différents que l'on désigne sous les noms de microsporie, trichophytie, favus.

A ces trois types de lésions correspondent trois groupes de champignons : les *Microsporum*, les *Trichophyton* et les *Achorion*.

Ce schéma simple des teignes que nous donnons ici, est celui qui fut proposé par Sabouraud en 1910. Depuis cette époque de nombreux travaux sont venus modifier cette première conception. D'autres types cliniques se sont ajoutés peu à peu à ces trois types élémentaires ; en outre, on s'est aperçu que des champignons appartenant à des groupes différents pouvaient déterminer des lésions identiques ou encore, qu'un même champignon pouvait déterminer des lésions différentes, et enfin les botanistes ont divisé, remanié les groupes cliniques : *Trichophyton*, *Achorion* des médecins. Mais toutes ces considérations qui sont venues modifier l'œuvre de Sabouraud ne font que compliquer inutilement le travail des praticiens qui ne font pas de la mycologie parasitaire leur occupation habituelle.

Dans cette première série d'articles de mycologie parasitaire nous garderons la présentation de Sabouraud ; dans la deuxième série nous préciserons et modifierons cette présentation, en tenant compte des travaux postérieurs à 1910.

Les Microspories

Les microspories sont des lésions du cuir chevelu déterminées par des champignons appartenant au genre *Microsporum*. Ces lésions apparaissent comme des petites taches gris souris qui grandissent tout en restant rondes. En examinant de près ces taches on voit que les cheveux sont coupés au ras de la peau et que de fines pellicules blanches les entourent. Lorsqu'on arrache l'un de ces poils avec une pince à épiler, ces poils viennent sans effort, on constate que toute la partie intra-épidermique est entourée d'une gaine blanchâtre (fig. 1).

En éclaircissant un poil (1) par l'action de la potasse à chaud on observe que la gaine blanche qui entoure le poil est constituée par des éléments petits et sphériques disposés sans ordre tout autour du poil ; ce sont les spores de *Microsporum* (fig. 2).

Ces poils, ensemencés sur du milieu gélosé glucosé de Sabouraud, donnent naissance, 4 à 5 jours après l'ensemencement, à un thalle blanc ou blanc grisâtre, d'aspect cotonneux, c'est un *Microsporum* Les *Microsporum* rencontrés le plus fréquemment sont les *M. Audouini*, *felineum* et *lanosum*. Examiné au microscope, le *M. felineum* montre, à côté de filaments stériles cloisonnés, de grands fuseaux pluricloisonnés.

Les microspories sont des maladies spéciales aux enfants ; non traitées elles disparaissent avec la puberté.

Très contagieuses, elles déterminent des épidémies, d'où la nécessité d'isoler les enfants qui en sont atteints dans les écoles.

La thérapeutique utilisée habituellement est l'alcool iodé, à 1 %, appliqué deux fois par jour sur les lésions.

Les *Microsporum* étant des parasites communs à l'homme et aux animaux, la thérapeutique doit être complétée par la recherche de l'enfant ou de l'animal porteur de parasites, foyer de l'épidémie.

Les Trichophyties

Les *Trichophyton* sont les champignons parasites de ces lésions L'aspect clinique est beaucoup plus varié dans les Trichophyties que dans les Microspories.

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

Ces lésions débutent par un bouton semblable aux boutons d'acné ; ce bouton provoque des démangeaisons ; il suppure et grandit, les cheveux restent collés par le pus. Puis la lésion s'accroît, formant un placard arrondi, et au fur et à mesure de son extension, la lésion semble guérir au centre. Les poils s'arrachent facilement.

Les Trichophyties peuvent avoir un autre aspect clinique auquel on a réservé le mot de Kérion de Celse. Le bouton acnéiforme de tout à l'heure peut, tout en s'étendant en diamètre, s'étendre aussi en hauteur, et si la lésion n'est pas traitée,

(1) Voir Supplément, tome I, fasc. 2, p. 31.

I

II

III

I. **Microsporie** (malade du Dr Milian, cliché Schaller).
II. **Trichophytie** (malade du Dr Brocq, cliché Schaller).
III. **Favus** (malade du Dr Louste, cliché Schaller).

Musée photographique de l'Hôpital Saint-Louis.

elle peut acquérir de grandes dimensions, former sur la tête une grosse masse mamelonnée plus ou moins suppurative.

En examinant les poils après les avoir éclaircis par la potasse, on observe des spores et des filaments mycéliens qui sont disposés tantôt à l'intérieur du poil, tantôt à l'extérieur, ou enfin à la fois à l'intérieur et à l'extérieur. De cette triple disposition est résultée une division des *Trichophyton* en trois groupes : endothrix, ectothrix et endoectothrix (fig. 3).

Ensemencés sur gélose glucosée de Sabouraud, ces poils donnent naissance à des thalles blancs ou jaunâtres, ou quelquefois pigmentés en violet ou rose à rouge avec, parfois, un pigment rouge secrété.

Les Trichophyties sont des maladies des enfants et aussi des adultes. Elles peuvent être très tenaces, et c'est l'alcool iodé qui permet généralement d'en venir à bout. Les animaux : vaches, chevaux, chiens, etc., peuvent être parasités et transmettre la maladie aux humains.

Ces Trichophyties sont contagieuses et entraînent l'isolement des enfants qui en sont atteints dans les écoles.

Les Favus

La teigne favique ou favus est plus grave que la microsporie ou la trichophytie, elle est difficile à guérir ; on observe souvent des rechutes, et enfin les cheveux parasités ne repoussent pas, l'alopécie est définitive.

Sur la surface des régions atteintes on observe une rougeur et des petites cupules jaunes plus ou moins nombreuses ; ces petites cupules sont centrées par un poil. Les lésions sont généralement d'extension lente. Les poils s'arrachent facilement, ils tombent d'ailleurs spontanément.

Examinés au microscope, les poils présentent à leur intérieur des filaments irréguliers avec des spores d'un diamètre lui aussi très irrégulier (fig. 4).

Ensemencés sur gélose glucosée de Sabouraud, les poils faviques donnent naissance le plus souvent à un thalle glabre qui prend l'aspect d'une petite éponge à la surface du milieu de culture, c'est l'*Achorion Schonleinii*. Plus rarement le thalle surélevé est poudreux, blanchâtre ; il s'agit de l'*Achorion Quinckeanum*.

Le favus est aussi une maladie des animaux, mais il est rare de pouvoir démontrer la contagion d'animal à homme.

Cette teigne est très tenace, et il est nécessaire de déterminer aux rayons X une épilation complète du cuir chevelu avant de traiter par l'alcool iodé. Les cheveux repoussent sur les zones qui primitivement étaient saines, mais non sur les surfaces lésées.

Jacques Ducré.

INFORMATIONS

Ce fascicule était déjà sous presse lorsque nous avons appris avec une profonde tristesse la mort de l'abbé H. Bourdot, survenue le 30 septembre 1937, à Saint-Priest-en-Murat (Allier).

Nous consacrerons dans un prochain numéro une notice biographique à l'éminent mycologue français.

Excursions et expositions mycologiques :

Le Laboratoire de Cryptogamie a organisé, durant les mois d'octobre et novembre, un certain nombre d'excursions mycologiques au cours desquelles de nombreuses espèces intéressantes ont été recueillies : le 8 octobre en forêt de Saint-Germain, le 19 octobre en forêt de Fontainebleau, le 31 octobre en forêt de Villefermoy, le 5 novembre en forêt de Rambouillet.

⁂

La Société des Sciences naturelles et mycologique de Chalon-sur-Saône avait invité M. Roger Heim à présider, les 24 et 25 octobre, une Exposition mycologique qui a connu un succès complet grâce à la collaboration de MM. l'abbé Girard, Mugnier, Renaud, Griveau, Bardin, Mauguin, du Dr Durand, président de la Société, et de nombreux autres concours. Trois cents espèces d'Hyménomycètes y figuraient, parmi lesquelles de nombreuses formes intéressantes.

La *Revue de Mycologie* en 1938 :

Malgré les charges croissantes nées de la situation économique actuelle, malgré le prix d'abonnement relativement bas que nous avons conservé, nous nous efforcerons de poursuivre en 1938 la publication de la Revue dans les mêmes conditions qu'en 1937. Nous essaierons de lui donner une composition encore plus variée, de telle façon que chacun puisse y trouver des éléments auxquels il s'intéresse plus spécialement. Afin de rendre la publication du *Cours pratique* plus rapide, et d'aborder au plus vite les chapitres concernant l'étude des genres, avec tableaux de détermination des principales espèces, nous alternerons dorénavant les *Suppléments* proprement dits et les fascicules du *Cours* : trois de chacune de ces publications paraîtront donc en 1938. L'exsiccata, dont le succès est grand parmi nos abonnés, sera continué à la même cadence. Nous avons annoncé déjà la parution prochaine d'une iconographie sur les truffes (voir *Supplément* n° 5). Ajoutons que de nouvelles planches en couleurs suivront, en 1938, celles données l'an passé.

Mais pour que notre publication puisse continuer à vivre et à progresser, il est nécessaire que chacun de nos abonnés, dans son propre intérêt, suscite autour de lui le recrutement de nouveaux adhérents. Nous nous adressons à nos plus fidèles correspondants, en renouvelant notre appel, et en les remerciant à l'avance, et à nouveau, de leur collaboration.

TABLE DU SUPPLÉMENT

TOME II

Chronique anecdotique, par Camille FAUVEL.

Un champignon nouveau : l'*Agaricus Sanctus* Obr. (avec illustr. de A. Bessin), p. 1. — J.-H. Fabre, mycologue. Une visite à l'Harmas (ill. de Bessin, portrait de Fabre, pl. V), pp. 25, 49. — Humanisme et Mycologie, p. 73. — Police et Mycologie, p. 77. — Au sujet de la prétendue toxicité d'*Armillaria mellea*, p. 93.

Pages

Etudes monographiques

Clé pratique pour la détermination générique des Agarics d'Europe, par H. ROMAGNESI. 11

Champignons comestibles et vénéneux

Les Champignons comestibles et vénéneux de Roumanie, par Mme EFTIMIU-HEIM. 42
Le *Tricholoma cnista* de Fries, par R. HEIM. 68
Les noms vulgaires des Champignons. 89

Planches en couleurs hors-texte, d'après les gouaches de A. BESSIN

I. Amanites printanière et vireuse. — II. Amanites citrine et var. blanche, jonquille. — III. Amanite tue-mouches. — IV. Amanites *echinocephala, ovoidea, spissa.*

Toxicologie

Le poison phalloïdien. Nature du poison et de l'empoisonnement d'après les résultats curatifs de la solution décachlorurée. I. Historique, II. Nature de l'empoisonnement phalloïdien, par le Dr GUÉTROT. 32, 58
Prétendue toxicité d'*Armillaria mellea*, par C. FAUVEL. 93

Pathologie végétale et technologie

Champignons destructeurs des charpentes d'habitation, par R. HEIM :
II. La Mérule (avec phot.). 7
III. Mesures de protection contre la Mérule 82

Champignons parasites de l'homme, par Jacques DUCHÉ

IV. Les gommes mycosiques. 44
V. Les teignes (avec phot.). 99

Excursions, Expositions, par G. BLOCH-LAFON

Les Expositions mycologiques d'automne 1936 au Muséum National. 19
Excursion mycologique en forêt de Coye. 74
Excursion mycologique en forêt de Châtillon. 88
Informations et Nouvelles. 24, 46, 71, 76, 90, 103

Exsiccata

N° 7. *Melampsora Rostrupii* Wagn., sur *Mercurialis perennis.*
N° 8. *Sphacelotheca Sorghi* (Lk.) Clint. sur Sorgho.
N° 9. *Tulostoma mammosum* Fr. ex Mich.
N° 10. *Microporus sanguineus* (L.) P.B.
N° 11. *Puccinia Antirrhini* Diet et Holw. sur *Antirrhinum majus.*
N° 12. *Coleosporium Senecionis* (Pers.) Fr. f. écidienne sur *Pinus maritima.*

Le secrétaire principal technique, gérant du Supplément : L. MÉRY.

Etablissements Busson, impr., 117, rue des Poissonniers, Paris.